

American Wheat #5

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **31**
- SRM **4.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **76.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **80C**
- Wyladuj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (57.1%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 3 kg (42.9%) | 81 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Cascade | 40 g | 60 min | 8 % |
| Whirlpool | Citra | 50 g | 5 min | 12 % |
| Whirlpool | Cascade | 10 g | 5 min | 6 % |
| Na zimno | Citra | 50 g | 5 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 10 g | Fermentis |